

小学校第4学年 社会科

⑥奈良県の特徴のある地いきの人々の暮らし 「柿の葉すしづくりがさかな五條市」

学習のねらい

- 五條市で「柿の葉すし」の生産がさかんである理由や今後の生産のあり方について、地形や気候、歴史や文化、交通、人々の生活など、さまざまな視点から考え、適切に表現することができる。
- 五條市の副読本、店舗のパフレット、VTRなどから必要な情報を集め、五條市で柿の葉すしがたくさん作られている理由について調べることができる。
- 五條市で柿の葉すしが作られるようになった理由、生産に携わる人々の努力や工夫、願いについて理解することができる。

郷土の資源について

五條市では、旧西吉野村を中心に山の斜面を活かした柿づくりが盛んであり、柿の生産量は日本一を誇る。五條市は柿づくりに適した地形・気候的条件が揃っていることや、柿の葉すしの原材料の鯖が和歌山県から運ばれてきているといった他地域との交通のつながりがある。柿の葉すしは、かつてハレの日のごちそうとして各家庭で手作りされていた保存食である。このような事実やその歴史、作り方を調べることで、県内の特色ある地域である、五條市の歴史や文化、地域の人々の生活を捉えることができる。



五條市 Web ページより

学習指導要領上の位置付け

第4学年 県内の特色ある地域の様子

学習の流れ

1. 柿の葉すしの試食をし、原材料・生産地について調べる。

2 時間

2. グループに分かれて、五條市の地形・気候・交通・文化や歴史について調べてまとめたことを発表し、交流する。また五條市で柿の葉すしがつくられるようになった理由を話し合う。

3 時間

3. 市販品の原材料の多くが他地域や海外産である実態から「五條市の柿の葉すしが郷土食であり続けるための工夫」について話し合わせる。(本時)

1 時間

4. 他郡市の郷土食についても、その根付いた理由を考える。

1 時間

展開例（本時 6 / 7）

	学習活動	指導上の留意点（※評価規準）	備考
導入	○市販されている柿の葉すしの原材料が国内遠方や海外から取り寄せられているという実態について感想を述べる。	・地図を提示し、視覚的に理解できるようにさせる。	・地図 ・写真【市販品の柿の葉すしの原産地ラベル】
	五條市の柿の葉すしが、郷土食であり続けるために、どのような工夫をしているのだろう		
展開	○上記の課題について話し合う。 ①自分で考える。	・郷土食として愛され続けるための工夫について考えさせる。	・ノート
		・柿の葉すしはもともと奈良の食材だけでなく、他地域からも入手している歴史的事実の確認をする。	
	②全体で話し合う。	・他地域の食品の原材料産地やその工夫や努力などの情報を適宜与える。 ・食材の原産地について考えさせるだけでなく、機械化による大量生産、価格面、味付けや大きさなどニーズや時代に合わせて変化をしながら柿の葉すしは継承されていることをおさえる。 ※郷土食であり続けるための工夫について考えている。	・資料
まとめ	○話し合ったことをもとに、本時の課題について振り返りを書いて、発表する。	・話し合い後の自分の考えや感想を発表させる。	

発展的な学習の例

郷土食では他にも三輪そうめん、吉野葛などを取り上げることで同様の展開も構想できる。また、高学年の家庭科と関連付け、第4次で家庭科で考えたオリジナルメニューのチラシやポスターの作成をする展開も考えられる。

参考文献・Web ページ

- ・奈良県の暮らしHP <http://www.nps.ed.jp/nara-c/it/multi/kyouzai/nisiyosino/index.html>
- ・副読本「奈良県の暮らし」P68～69 平成 26 年
- ・五條市HP <http://www.city.gojo.lg.jp/www/contents/1349174302134/index.html>

